

Schloss Saarstein Riesling Alte Reben Trocken 2020

Produzent

Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinberglagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.

Jahgangsbericht

Der Jahrgang 2020 war durch einen sehr langen heißen und trockenen Sommer gekennzeichnet. Dank viel Regen im Frühjahr und ausreichend Humus als Feuchtigkeitsreservoir haben die Reben den Sommer gut überstanden. Durch die Trockenheit gab es praktisch keinen Krankheitsdruck und die Trauben blieben vollkommen gesund. Die Lese begann früh, beim Riesling bereits im September. Die Mostgewichte waren nicht ganz so hoch wie in 2018 und 2019, die Säuren sind ähnlich wie in 2019. Es wird ein typischer Kabinett-Jahrgang mit klaren, eleganten, frischen Weinen. In der letzten Leseweche um den 20. Oktober steigen die Mostgewichte in den besten Lagen an und bis auf Auslese-Konten werden alle Qualitäten geerntet

Charaktereigenschaften

 feine Salzigkeit, Zitrusnoten

 saftig, feine Mineralik, reife Früchte

 Fischgerichte, Geflügel, würzige Käse

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; die Saar prägt das Mikroklima der Weinberge; tief wurzelnde Reben wurden 1943 in extremen Steillagen gepflanzt, sehr geringer Ertrag, um ein konzentrierteres Aroma zu erhalten
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	10.2 g/l	7.4 g/l

Art.Nr. SA19-20